

PRODUCTION OF JELLIES

Patent Number: JP63230042
Publication date: 1988-09-26
Inventor(s): NODA SATOSHI
Applicant(s): SAKAEYA NYUGYO KK
Requested Patent: ☐ JP63230042
Application JP19870065318
Priority Number(s):
IPC Classification: A23L1/06
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

PURPOSE: To obtain jelly food which gives a texture as if fruit pulp were contained more than the real amount, because the pulp is hardly distinguishable from the jelly, when the refrigerated jelly food is naturally thawed, by mixing fruit pulp and sugars with a gelling agent under heating, then solidifying the mixture by cooling.

CONSTITUTION: A mixture, preferably containing 30% of fruit pulp, sugars and water is combined with a gelling agent such as a product containing carrageenan, locust bean gum or pectin and mixed under heating. Then, the product is solidified by cooling to give jelly in the gel form. The jelly is refrigerated, then naturally thawed to modify the jelly part to the texture just like fruit pulp. Thus, the product gives the texture as if the whole part of the jelly is filled with fruit pulp.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

⑫ 公開特許公報(A)

昭63-230042

⑤Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

④公開 昭和63年(1988)9月26日

A 23 L 1/06

8114-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑭発明の名称 ゼリー菓子の製法

⑮特 願 昭62-65318

⑯出 願 昭62(1987)3月19日

⑰発明者 野田 郷 司 愛知県岡崎市八幡町3丁目15番地 栄屋乳業株式会社内

⑱出願人 栄屋乳業株式会社 愛知県岡崎市八幡町3丁目15番地

⑲代理人 弁理士 石田 喜樹 外1名

明 細 書

1 発明の名称

ゼリー菓子の製法

2 特許請求の範囲

1 果肉、糖類、水の混合物にゲル化剤を添加して混合加熱する工程と、加熱後冷却凝固させて得られたゲル状ゼリーを冷凍処理する工程と、冷凍後それを自然解凍する工程とからなることを特徴とするゼリー菓子の製法。

2 前記ゲル化剤が、カラゲナン、ローカストビーンガム、ペクチンを適宜割合で配合したものであるところの特許請求の範囲第1項に記載のゼリー菓子の製法。

3 前記ゲル状ゼリーが、果肉含有率30%であるところの特許請求の範囲第1項又は第2項に記載のゼリー菓子の製法。

3 発明の詳細な説明

イ 産業上の利用分野

本発明は、カップ等に封入されたチルド食品であるゼリー菓子の製法に係り、その目的とす

るところは、果肉とゼリー部との区別がしにくく、実際より果肉が多く含まれたような食感となるゼリー菓子の製法に関する。

ロ 従来技術

従来、ゼリー菓子は、糖類、水、香料等の混合物にゲル化剤を添加して混合加熱したものをカップ状容器等に注入し、蓋を被せて冷却することによりゲル化させる製法を用いていた。

又グルメ嗜好に因ずべく、果汁を加えたり果肉を混入するなど高級化も図られている。

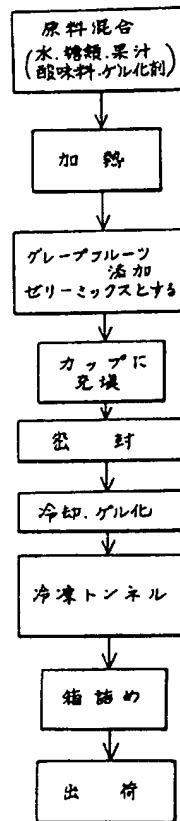
ハ 発明が解決しようとする問題点

従来のゼリー菓子は、単なるゼリーあるいはそれに果汁を加えたり果肉を混入しただけであるため、果汁や果肉の混入量に応じたそれなりの効果はあるにしろ、食べた感じは果肉が豊富に含まれた果物に近い舌ざわりとは程遠く、混入された果肉以上の肉質感を要求することは不可能であった。

ニ 問題を解決するための手段

本発明は、ゼリー部分の組織を果肉に近い食

第1図



感を有するように改質し、果肉と混合することによって、果肉とゼリー部との区別がしにくく、実際より果肉が多く含まれたような食感となるゼリー菓子の製造方法であって、その構成は、果肉、糖類、水の混合物にゲル化剤を添加して混合加熱する工程と、加熱後冷却凝固させて得られたゲル状ゼリーを冷凍処理する工程と、冷凍後それを自然解凍する工程とからなる。

ホ 作用

ゲル化した果肉入りゼリーを冷凍させると、網目状に結合したゼリーの組織が破壊されて細かく分かれ、同時に果肉とゼリーから水分が流出するが、それを解凍すると、冷凍時に分離した水分が再度ゼリー部に吸収され、ゼリー部は果汁の豊富な細分化された果肉に近い組織形状に改質される。それによってゼリー部と果肉とが混合された状態では、外観上は勿論食べた感じも両者判別できず、実際の果肉含有量以上に果肉が含まれているような食感となる。

ヘ 実施例

結合した組織が破壊して細分化されると共に、一旦分離した水分がゼリー部に吸収されて、外観、舌触りとも果肉と見分けが付きにくくなる。

尚上記実施例において、果肉としてグレープフルーツの砂のうを混入したが、みかん、いよかん、ぼんかん等各種柑橘類の砂のうを混入させることもできる。

ト 効果

本発明のゼリー菓子の製造方法は、本来ならば完成品として取引きの状態にあるゼリー菓子に対し、冷凍工程及び解凍工程を加えることにより、ゼリー部を果肉に近い組織に改質し、このゼリー菓子全体を、より果肉が多く含まれた如き食感状態とする。

このため食した場合には、ゼリー菓子の実際の果肉含有量より遙かに多量の果肉が含まれているように感じ、高価な砂のう原料が節約できると共に、簡単な工程によって優れた製品を製造することが可能となる。

本発明に係る方法により製造されるゼリー菓子をフローチャートに基き説明する。

先ず水、糖類、果汁、酸味料、香料及びゲル化剤であるカラゲナン、ローカストビーンガム、ペクチンを所望割合にて混合し、攪拌、加熱後、グレープフルーツの砂のうを前記混合物の重量に対して30%加え、これをゼリーミックスとする。

このゼリーミックスを既製のゼリー用カップに充填し、カップの上面開口面に蓋を被せて密閉し、冷却する。ゼリーミックスは冷却によってゲル化され、ゼリー菓子となる。

更にこのゼリー菓子を、冷凍トンネルを通過させて冷凍処理する。

その後、ダンボール箱に箱詰めして出荷するが、この工程中にゼリー菓子は自然解凍され、販売店の店頭にチルド食品として並べられる時点では完全に解凍された状態となる。

このようにして製造されたゼリー菓子は、冷凍及び解凍の工程を経ることにより、網目状に

よって本発明が業界に与える功績は多大である。

4 図面の簡単な説明

第1図は本発明のゼリー菓子の製造工程を示すフローチャート図である。

特許出願人 栄屋乳業 株式会社

代理人 弁理士 石田 喜樹

同 弁理士 斉藤 純子

